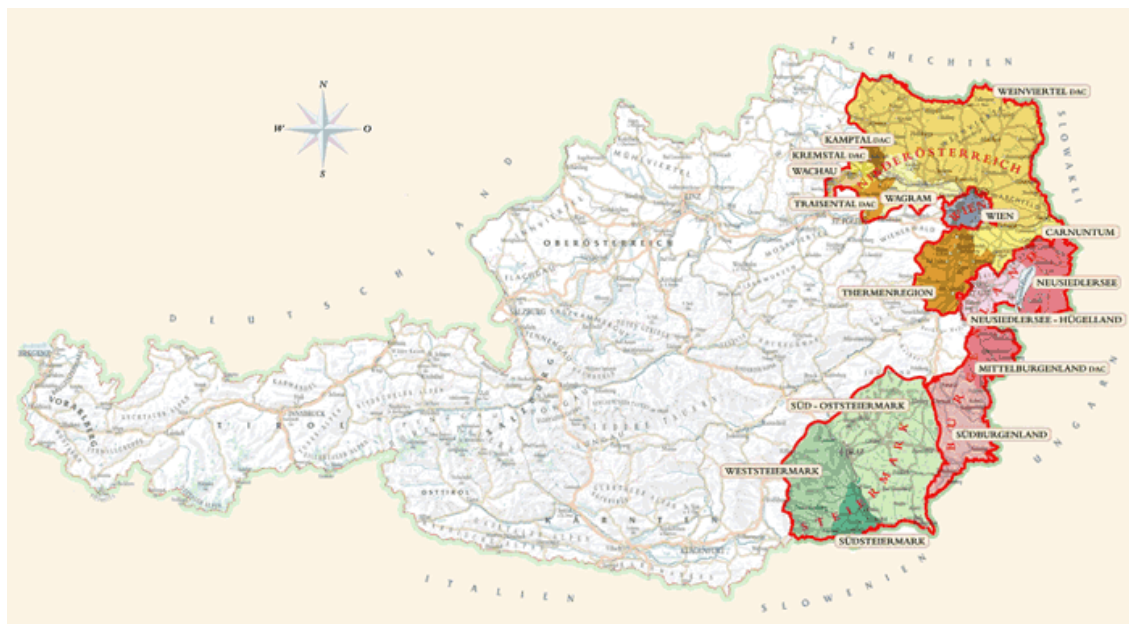


Spelenderwijs opdoen van wijnkennis.

Op de mooie avond van maandag 7 september tijdens de stralende nazomer van 2009 kwamen ruim 25 leden van de Vrienden van Oostenrijkse wijn bijeen met ieder zijn verhaal over de eigen vakantie en de belevenissen van de wijnreis naar Steiermarken. Het doel van de avond was het op spelenderwijze verkrijgen van wat meer wijnkennis door middel van een quiz. Hiermee werd opvolging gegeven aan verzoeken tijdens de ledenvergadering.

De quiz was opgezet rond een proeverij met een sessie van zes witte wijnen, gevolgd door een sessie van zes rode wijnen. Bij elke wijn waren vier vragen te beantwoorden door middel van het multiple choice system, waarbij een van de drie mogelijke antwoorden juist is. Door beantwoorden van de vragen was men tijdens het proeven bezig met geografie, vinificatie, terroir, smaak, en aanverwante aspecten van de wijnen die ter tafel kwamen.



Deze opzet van de avond resulteerde in een serieuze avond, waar iedereen aandacht aan de wijn bleef schenken om zo veel mogelijk antwoorden juist aan te kruisen, in combinatie met een rustig gebabbel over de wijn en de beleefde zomeractiviteiten. Na afloop van de beide sessies werden de vragen behandeld en de resultaten voor ieder persoonlijk nagekeken.

De eerste sessie van zes witte wijnen:

Bij de Gleich Gepresst van Peiserhof werd aandacht geschonken aan de totstandkoming van witte wijn, die in dit geval uit rode druiven wordt gemaakt.

Daarna volgden aspecten betreffende geografie en terroir aan de hand van Grüner Veltliners van Bauer en Forstreiter, gevolgd door typisch druifras aspecten aan de



hand van een Riesling van Schmelz. Met een Sauvignon Blanc van Lorenz werden mesoklimaat aspecten benadrukt en zijn lokale bijzonderheden behandeld door middel van een Spätrot-Rotgipfler van Stift Klosterneuburg. Uiteraard was bij al deze zes witte wijnen ook een vraag die de eigenschappen, de geur en smaak, van de wijn zelf betrof.

De tweede sessie van zes rode wijnen:

Deze sessie van rode wijnen startte met een Blauer Zweigelt van Schuster en Blaufränkisch van Hundsdorfer, waarbij geografie weer een rol speelde in combinatie met typisch Oostenrijkse druivenrassen en terroir. Wijngaardmanagement werd belicht tijdens het proevend van een Sankt Laurent van Stift Klosterneuburg, waarna nogmaals vinificatie processen werden behandeld aan de hand van de Blauer Wildbacher Barrique van Peiserhof. Bij een cuvée van Zull werd microklimaat en ontstaan van fruittonen in de wijn toegelicht, waarna werd afgesloten met een cuvée van Netzl met aandacht voor wijnspijs combinatie en flesuitmontering.



De twee hoogste scores, respectievelijk 48 en 47 punten uit 50, werden door Otmar beloond met een fles wijn. De meesten wisten scores te behalen die varieerden tussen 35 en 45 punten. Dit mag een duidelijk teken worden beschouwd dat de vereniging bezig is haar doelstellingen te verwezenlijken. De "Vrienden" blijken tegenwoordig al aardig op weg te zijn met hun wijnkennis, die op deze manier op aangename wijze werd uitgebreid.

Gezien de reacties aan het einde van de avond bleek de invulling een succes. Het betrof een actieve, maar ook zeer gezellige avond, waarbij iedereen wel iets heeft opgestoken. Jammer dat bij zulke activiteiten de tijd zo snel lijkt te verstrijken en het tijdstip van middernacht zich aandient, alvorens men daar erg in heeft.